

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-24x20-cm-yg-00003-yato-p-8132.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 24x20 CM YG-00003 YATO

Cena brutto	143,13 zł
Cena netto	116,37 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00003
Kod producenta	YG-00003
Kod EAN	5906083860027
Producent	YATO
Średnica [mm]	240
Grubość dna [mm]	5,6
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Pojemność [L]	9
Wysokość [mm]	200
Grubość ścianki [mm]	0,8
Jednostka	SZT

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 24x20 cm z pokrywką YATO YG-00003

Garnek wysoki ze stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii. Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną zapewnia kompatybilność ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 9 litrów

Wymiary Ø 24 cm × 20 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe ferromagnetyczne

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 gastronomiczna

Specjalny stop opracowany dla branży gastronomicznej. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i redukuje zużycie energii. Nie zawiera niklu i manganu, co eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni dna, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na płytach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Grube ściany i pokrywka

Wzmocniona konstrukcja utrzymuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia stalowe. Zwiększa efektywność gotowania metodą duszenia i redukuje straty ciepłe podczas przerw w obsłudze kuchni.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty o zwiększonej masie pozostają chłodne podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia stabilny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu garnka, co zwiększa bezpieczeństwo pracy w profesjonalnej kuchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00003
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	24 cm
Wysokość	20 cm
Pojemność	9 litrów
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Płyty indukcyjne, gazowe, elektryczne, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

-
- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
 - Przygotowywanie sosów i potraw duszonych
 - Gotowanie makaronów i warzyw dla wielu porcji
 - Blanszowanie produktów przed dalszą obróbką
 - Przygotowywanie kompotów i napojów
 - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
 - Przygotowywanie potraw metodą sous-vide

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii

Stal nierdzewna typu 21/0 (inaczej 430) zawiera 21% chromu i 0% niklu. W przeciwieństwie do popularnej stali 304 (18/10), nie powoduje reakcji alergicznych i jest bardziej odporna na korozję w kontakcie z kwasami organicznymi obecnymi w żywności. Lepsza przewodność cieplna oznacza szybsze osiągnięcie temperatury roboczej i równomierniejsze gotowanie.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie, co ułatwia usuwanie przypaleń i uporczywych zabrudzeń.

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych. Odporność na detergenty i wysokie temperatury sprawia, że zachowuje właściwości użytkowe nawet przy codziennym, intensywnym użytkowaniu w kuchni gastronomicznej.

Dno kapsułowe wymaga standardowej pielęgnacji – należy unikać nagłych szoków termicznych (np. stawiania rozgrzanego garnka w zimnej wodzie), co mogłoby prowadzić do deformacji warstw dna.

Wkładka ferromagnetyczna nie wymaga specjalnej konserwacji. Sprawdzenie kompatybilności z płytą indukcyjną: magnes powinien przylegać do dna garnka.

Produkty powiązane

Do garnka pasują akcesoria gastronomiczne: wkłady do gotowania na parze o średnicy 24 cm, chochle i łyżki cedzakowe ze stali nierdzewnej, pokrywki uniwersalne, podstawki pod gorące naczynia. W ofercie YATO dostępne są również garnki w innych pojemnościach z tej samej serii Professional Kitchen Equipment.

...